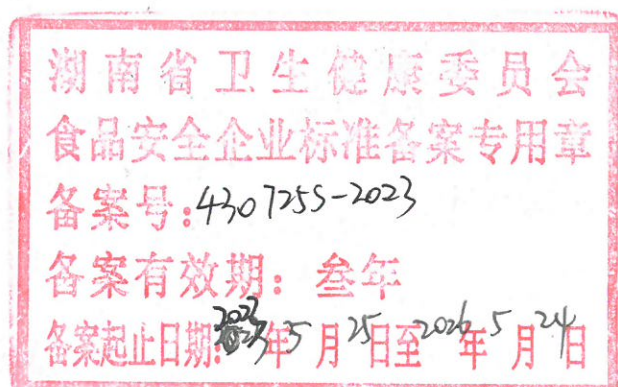


湘潭酱大侠食品有限公司企业标准

Q/XXJD 0002S-2023

食品安全企业标准 食用调味油



2023-03-18 发布

2023-04-18 实施

湘潭酱大侠食品有限公司 发布

前言

本标准根据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由湘潭酱大侠食品有限公司提出。

本标准由湘潭酱大侠食品有限公司起草。

本标准由湘潭酱大侠食品有限公司负责解释。

本标准主要起草人：吴国贤。

本标准有效期三年。



食用调味油

1 范围

本标准规定了食用调味油的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以食用植物油（棉籽油除外）或食用动物油脂中的一种或多种为主要原料，香辛料（罂粟除外）、食品用香精中的一种或多种为辅料，添加或不添加食品添加剂，经加热、熬制、过滤（或不过滤）、冷却（或不冷却）、包装等工艺生产而成的食用调味油。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.5	食品安全国家标准 玻璃制品
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.27	食品安全国家标准 食品中苯并（a）芘的测定
GB 5009.181	食品安全国家标准 食品中丙二醛的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.236	食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定
GB 5009.262	食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15688	动植物油脂 不溶性杂质含量的测定
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》	

3 要求

3.1 原料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色 泽	具有产品应有的色泽	将样品于无色透明容器中，在自然光下，观察其色泽、组织形态、杂质。嗅其气味，并品尝其滋味。
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无焦臭、酸败及其他异味	
组织形态	具有产品应有的形态	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分及挥发物/(%)	≤ 1.5	GB 5009.236
不溶性杂质/(%)	≤ 0.1	GB/T 15688
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	3.0(食用植物油) 2.5(食用动物油脂)	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	0.25(食用植物油) 0.20(食用动物油脂)	GB 5009.227
丙二醛 ^a /(mg/100g)	≤ 0.25	GB 5009.181
浸出溶剂残留量 ^b /(mg/kg)	≤ 20	GB 5009.262

^a 仅限含有食用动物油脂的产品；
^b 压榨油溶剂残留量不得检出(检出值小于 10mg/kg 时，视为未检出)。

3. 4 污染物限量

污染物限量应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	0.08	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	0.08	GB 5009.11
苯并[a]芘/(μg/kg)	10.0	GB 5009.27

3. 5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

项目	限量	检验方法
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	10.0	GB 5009.22

3. 6 农药最大残留限量

3.6.1 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.6.2 兽药残留应符合国家有关规定和公告。

3. 7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3. 8 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一投料、同一生产日期、同一生产线生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

随机抽样，在同一批产品中随机抽取不少于 1000g 的样品，不少于 20 个最小包装，分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品须经企业质检部门按标准检验合格，出具合格证后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、酸价、过氧化值、净含量。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验包括技术要求中全部项目。

5.4.2 产品在正常生产时每半年检验一次，出现下列情况时应及时检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 特征指标有较大波动时；
- e) 停产 3 个月以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

5.5 判定规则

若检验结果中所有项目都符合本标准规定的要求，则判定该批产品为合格品。若检验结果中有项目不符合本标准规定的要求时，允许对该批产品留样复检，若复检后仍不合格，则判该批产品为不合格品。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 规定。

6.2 包装

6.2.1 产品的内包装应符合 GB 4806.5、GB 4806.7 的规定。

6.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

6.4 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

6.5 保质期

在上述贮运条件下，产品自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

